



De Kookjuf

Salade

Ingrediënten

-1 krop botersla	-olijfolie	-sjalotje
-100 gram snoeptomaatjes	-azijn	
-1/2 komkommer	-gembersiroop	
-1 ui	-zout	
-basilicum	-peper	
-125 gr gerookte spekjes	-mosterd	

Bereiding

1. Maak de dressing. Snipper een sjalotje. Roer 1 deel azijn samen met zout, peper, theelepel mosterd, het gesnipperde sjalotje en een scheutje gembersiroop door elkaar. Blijf roeren en voeg er langzaam 3 delen olie aan toe, zodat een emulsie ontstaat.
2. Snijd de basilicum klein en roer deze door de dressing
3. Snijd, of scheur de sla. Was deze en maak droog in de slacentrifuge
4. Snijd de ui in halve ringen
5. Was de komkommer, snijd in de lengte door en maak dunne, halve plakjes
6. Halveer de tomaatjes
7. Meng de dressing met de tomaten, uien en komkommer
8. Bak de spekjes bruin en knapperig. Laat uitlekken op keukenpapier en zet apart tot het moment van serveren.
9. Leg de sla erbovenop. Deze meng je pas door de andere ingrediënten op het moment van serveren
10. Meng de salade met de dressing en bestrooi met de spekjes.